



## PINOT NOIR 2018/2019

### MuttENZ | AOC Basel-Landschaft

Fruchtaromen von Brombeere bis Kirsche kommen bei diesem Pinot Noir durch Maischegärung und den Ausbau im Stahltank besonders gut zum Vorschein. Der 2019er ist ein eleganter Wein geworden: ausdrucksstark und mit samtigem Abgang.

Der unkomplizierte und fruchtige Allrounder empfiehlt sich für vielerlei warme und kalte Gerichte. Auch bei einer Jassrunde ist er Trumpf.

Ideale Trinktemperatur:  
14–16 °C

Genussreife:  
1–3 Jahre

Alkoholgehalt:  
14,8 % Vol. (75cl)  
14,6 % Vol. (50cl)

### IHRE MUTTENZER WINZERFAMILIE